



- PL** Ergonomiczna i łatwa obsługa.
- CZ** Ergonomická a jednoduchá obsluha.
- SK** Ergonomická a jednoduchá obsluha.
- RO** Întreținere ușoară și economică.
- RU** Экономичный и легкий уход за прибором.
- UA** Зручність і простота експлуатації.
- EN** Ergonomic and easy maintenance.



- PL** Precyzyjne krojenie. Podajesz zawsze świeże produkty.
- CZ** Přesné krájení. Dáváte na stůl vždy čerstvé produkty.
- SK** Precízne krájanie. Možno podávať stále svieže produkty.
- RO** Feliere de precizie. Întotdeauna vei servi produse proaspete.
- RU** Аккуратная нарезка. Ваши продукты всегда будут оставаться свежими.
- UA** Точність нарізання. Завжди свіжі продукти на столі.
- EN** Precision slicing. You always serve fresh products.



- PL** Nóż ze stali szlachetnej. Nie wymaga ostrzenia.
- CZ** Krájecí nůž z ušlechtilé oceli. Není nutné ostření.
- SK** Nôž z ušľachtilej oceli. Nie je nutné ostriť.
- RO** Lama este dintr-un oțel foarte fin. Nu necesită ascuțire.
- RU** Лезвие сделано из высококачественной стали и не требует дополнительной заточки.
- UA** Ніж з високоякісної сталі. Не треба гострити.
- EN** Blade made of extra-fine steel. It never need sharpening.

# zelmer

## Alexis Young Krajalnica Slicer

instrukcja  
użytkowania  
user  
manual



## Alexis Young Krajalnica Slicer

### Linia Produktów Product Line



**PL** INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA  
KRAJALNICA  
Typ 294 4-7

**CZ** NÁVOD K POUŽITÍ  
ELEKTRICKÝ KRÁJEČ  
Typ 294 8-10

**SK** NÁVOD NA OBSLUHU  
ELEKTRICKÝ KRÁJAČ  
Typ 294 11-13

**RO** INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE  
DISPOZITIV DE TĂIERE PENTRU  
ALIMENTE Tip 294 14-16

**RU** ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
УНИВЕРСАЛЬНАЯ  
ЛОМТЕРЕЗКА Тип 294 17-20

**UA** ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ  
УНІВЕРСАЛЬНА ОВОЧЕРІЗКА  
Тип 294 21-24

**EN** USER MANUAL  
ELECTRIC SLICER  
Type 294 25-27

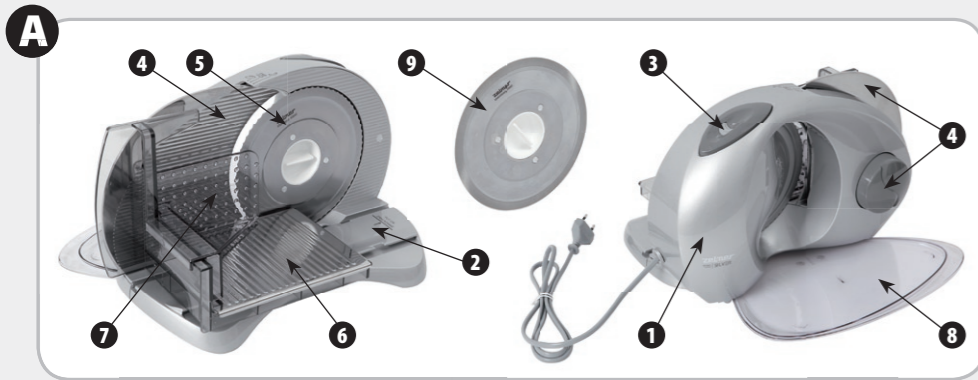
294-139\_V01

zelmer

www.zelmer.pl  
www.zelmer.com

zelmer

www.zelmer.pl  
www.zelmer.com



## PL Szanowni Klienci!

Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi prosimy zachować, aby mogli Państwo z niej korzystać również w trakcie późniejszego użytkowania. Krajalnica służy do użytku w gospodarstwie domowym. Jest urządzeniem, przy pomocy którego można szybko i bez wysiłku pokroić: pieczywo, wędliny, mięso bez kości, sery, owoce i warzywa.

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i właściwego użytkowania krajalnicy

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.

Należy upewnić się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.

### ! Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek zwróć się do specjalistycznego punktu serwisowego.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas użytkowania krajalnicy w obecności dzieci.
- Nigdy nie blokuj przycisku wyłącznika. Stwarza to niebezpieczeństwo okaleczenia jak również grozi uszkodzeniem urządzenia.
- Przed czyszczeniem krajalnicy zawsze wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

- Nie dociskaj małych produktów ręką.
- Do dociskania końcówek krojonego produktu (np. końcówce kromki chleba) oraz małych kawałków (o wymiarach do 60 mm), stosuj wyłącznie dociskacz.
- Przed wymianą wyposażenia lub zbliżaniem się do części poruszających się podczas użytkowania, należy wyłączyć sprzęt i odłączyć od zasilania.
- Zachowaj szczególną ostrożność przy demontażu, myciu i montażu noża.
- Włączając krajalnicę zwróć szczególną uwagę na prawidłowe ułożenie lewej dłoni na obudowie i poprawne wciśnięcie przycisku wyłącznika.
- Nie zdejmuj resztek pozostałych na nożu przy włączonym urządzeniu.



### Uwaga!

! Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Krajalnicę podłączaj jedynie do sieci prądu zmiennego 230 V.
- Nie zanurzaj krajalnicy w wodzie ani nie myj jej pod bieżącą wodą.
- Zwracaj uwagę na przewód przyłączeniowy, który nie może przylegać do ciepłych powierzchni, np. kucharek gazowych czy elektrycznych.
- Przed przystąpieniem do pracy sprawdź poprawność założenia noża.
- Nie przeciążaj urządzenia nadmierną ilością krojonego produktu ani silnym jego przyciskaniem (dociskaczem).
- Używaj krajalnicy wyłącznie do krojenia żywności.
- Nie używaj krajalnicy do krojenia: suchego pieczywa, mrożonej żywności, mięsa z kośćmi, owoców z twardymi pestkami (np. moreli, śliw, itp.), produktów zawiniętych w folię aluminiową lub folię z tworzywa sztucznego.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: podziałki, oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Do czyszczenia noża używaj miękkiej szczoteczki lub pędzelka.
- Nie myj metalowych części w zmywarkach. Agresywne środki czyszczące stosowane w tych urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie, z użyciem tradycyjnych płynów do naczyń.

## Notes



## Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Krajalnica nie jest przeznaczona do użytku w zakładach zbiorowego żywienia.
- Krajalnica musi być używana z wykorzystaniem ślizgowego stołu podajnika (wózka) i dociskacza, chyba że jest to niemożliwe z uwagi na wielkość i kształt produktu.
- Po zakończeniu pracy przewód przyłączeniowy wyjmij z gniazdka sieci.
- Oczyszcz krajalnicę po każdorazowym jej użyciu.

## Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Zakres grubości krojenia: od 0 do 15 mm

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy: 10 minut

Czas przerwy przed ponownym użyciem: 30 minut

Hałas urządzenia ( $L_{WA}$ ): 75 dB/A

Krajalnice typ: 294.5, 294.6 zbudowane są w II klasie izolacji, nie wymagają uziemienia.

Maszynki ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD)
  - 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)
  - 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach [www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl).

## Typy krajalnic ZELMER

Typ krajalnicy	Nastawiak		Tacka		Stolik			Wózek		Nóż do szynki
	Tworzywo	Aluminium	Tworzywo	Błacha chromoniklowa	Stały	Składany	Ukośny stały	Tworzywo	Błacha chromoniklowa	
294.5 NP	+	–	+	–	+	–	–	+	–	○
294.5 NM	–	+	+	–	+	–	–	+	–	○
294.6	–	+	+	–	+	–	–	–	+	+

○ – dodatkowe wyposażenie do nabycia w sklepach

## Opis urządzenia

(Rys. A)

Krajalnica do krojenia produktów spożywczych składa się z:

**Układu napędowego, w którego skład wchodzi:**

- 1 Korpus.
- 2 Stolik z blokadą wózka.
- 3 Przycisk wyłącznika z blokadą wyłącznika.
- 4 Nastawiak z pokrętelem do nastawiania grubości krojenia.
- 5 Nóż krążkowy z uchwytem zaciskowym (do zamocowania noża w napędzie) wykonany ze stali nierdzewnej o ząbkowanej krawędzi charakteryzujący się dużą sztywnością i twardością oraz pozwalający kroić różne produkty z jednakowo dobrym skutkiem.

**oraz pozostałych elementów:**

- 6 Wózka z tworzywa sztucznego (z elementami chromoniklowymi dla typu 294.5 NM-silver line, 294.6). Wózek jest łatwo zdejmowalny ze stolika krajalnicy.

- 7 Dociskacza, który służy do podtrzymywania produktów o niewielkich rozmiarach. Podobnie jak wózek, dociskacz zabezpiecza dłoń obsługującego przed dostępem do obracającego się noża.

- 8 Tacki wykonanej z tworzywa sztucznego, umieszczanej podczas krojenia obok krajalnicy tak, aby ukrojone plastry swobodnie się na niej układały.

- 9 Krajalnica typ 294.6, wyposażona jest w specjalny nóż do szynki.

## Przygotowanie krajalnicy do pracy (Rys. B)

Ustaw krajalnicę w miejscu zapewniającym jej wygodną obsługę, w pobliżu gniazdka sieci tak, aby wyłącznik można było naciskać **kciukiem lewej ręki**, a jednocześnie w prawej trzymać produkt do krojenia lub dociskacz przytrzymujący ten produkt. Błat powinien być suchy o dobrej przyczepności. Krajalnica nie może przesuwac się podczas pracy.

- 1 Nastawiak ustaw w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej **0 mm**.

② Zgodnie ze schematem graficznym umieszczonym na stoliku, wsuń wózek w prowadnice stolika.

③ Dosuń wózek do górnej powierzchni stolika przodem do linii z napisem „ZAKŁADANIE”.

④ Po wpadnięciu przedniej pary wpustów prowadzących w szczeliny prowadnic przesuń wózek do przodu, aż do momentu wpadnięcia w szczeliny prowadnic tylnej pary wpustów prowadzących.

⑤ Połóż produkt przeznaczony do krojenia na wózku.

⑥ Na wózku zamontuj dociskacz.

⑦ Nastaw żądaną grubość krojenia przy pomocy pokrętle w zakresie od 0 do 15 mm.

⑧ Włóż wtyczkę przewodu przyłączeniowego do gniazdka sieci.

## Uruchomienie kralajnicy (Rys. C)

① Kciukiem lewej ręki pchnij blokadę wyłącznika do przodu, aż do oporu.

② Po zwolnieniu blokady przesuń w dół przycisk wyłącznika i włącz kralajnicę.

③ Prawą ręką, dociskając produkt, przesuwaj go wraz z wózkiem (i dociskaczem) od siebie do końca zasięgu wózka, po czym powróć i czynność powtarzaj w zależności od przewidzianej do pokrojenia ilości plasterów lub kromek.

## Rady dotyczące krojenia

- Produkt przeznaczony do krojenia układaj na wózku w położeniu zapewniającym uzyskanie plasterów o żądanym kształcie (np. ukośnie).
- Produkty zbyt dużych rozmiarów (nie mieszczące się na wózku) potnij na mniejsze części, które łatwo można popychać dociskaczem, eliminując w ten sposób niebezpieczeństwo skałeczenia się nożem.
- Przed krojeniem żółtego sera przetrzyj nóż mokrą ściereczką (unikając kontaktu dłoni z ostrzem). **Podczas tej czynności kralajnica musi być bezwzględnie wyłączona.** Ser nie będzie przyklejał się do noża.
- Orientacyjne grubości krojenia określają symbole umieszczone przy nastawiaku (pieczywo, ser, wędliny). Producent kralajnicy zaleca krojenie poszczególnych produktów w następujący sposób:
  - pieczywo na kromki o grubości ok. 10 mm,
  - sery i wędliny półtwarde (kielbasy: żywiecka, jałowcowa, krakowska) na plastery o grubości ok. 3 mm,
  - szynka, baleron na plastery o grubości ok. 2 mm,
  - wędliny twarde, salami, sucha krakowska na plastery o grubości ok. 1 mm.
- O użyteczności decyduje w znacznym stopniu stan noża. Unikaj krojenia twardych produktów. Powoduje to szybkie tępienie noża.
- **Nie wolno używać kralajnicy do krojenia:**
  - mrożonej żywności, mięsa z kośćmi,
  - owoców z twardymi pestkami, np. moreli, śliwek, itp.,
  - produktów zawiniętych w folię aluminiową lub folię z tworzywa sztucznego.

## Czyszczenie i konserwacja (Rys. D)

① Po zakończeniu pracy wyłącz kralajnicę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

② Pokrętle ustaw nastawiak w położeniu odpowiadającym nastawie grubości krojenia równej 0 mm. Takie ustawienie zabezpiecza przed przypadkowym dostępem do noża.

- Kralajnicę po każdorazowym użyciu należy wyczyścić i wytrzeć do sucha.
- Napęd przetrzyj wilgotną szmatką płynem do mycia naczyń. **Nie wolno zanurzać go w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.**
- Szczególnie po krojeniu: sera, wędlin i warzyw umyj elementy urządzenia:
  - części z tworzywa myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń,
  - części metalowe myj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie wysusz umyte części.
- Jeżeli zachodzi konieczność dokładnego wyczyszczenia kralajnicy należy uprzednio dokonać demontażu noża, wózka i nastawiaka. Demontaż tych części odbywa się w odwrotny sposób do ich montażu.

W przypadku demontażu wózka ze stolika należy:

③ Dосуnąć wózek po prowadnicach stolika tylną częścią do linii z napisem „ZDEJMOWANIE”.

④ Wyjąć na zewnątrz tylną parę nabek prowadzących wózek ze szczelin prowadnic stolika.

⑤ Przesunąć wózek tak, aby jego przód zrównał się z linią z napisem „ZAKŁADANIE” i wyjąć na zewnątrz przednią parę nabek prowadzących wózek ze szczelin prowadnic stolika.

⑥ Nóż zdemontuj obracając uchwyt w prawo aż do oporu i pociągnij „go” do siebie.

- Po zdjęciu noża pędzelkiem należy usunąć resztki żywności pozostałe na nim.
- Pozostałości tłuszczu lub inne zabrudzenia widoczne na nożu myj szczoteczką pod bieżącą wodą trzymając nóż za uchwyt.
- Po umyciu bardzo ostrożnie wytrzyj nóż do sucha. **Ostrza noża są bardzo ostre.**
- Czysty nóż zamontuj w korpusie poprzez włożenie go do gniazda i obrócenie uchwytu noża w lewo aż do wyczuwalnego oporu.
- ⑦ Nastawiak zdemontuj wykręcając pokrętle kralajnicy do momentu całkowitego wysunięcia się nastawiaka z korpusu.
- ⑧ Po oczyszczeniu nastawiaka zamontuj go w korpusie kralajnicy. Montaż nastawiaka odbywa się w odwrotnej kolejności do demontażu.

## Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.



Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

**Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!**

### DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**  
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**  
[salon@zelmer.pl](mailto:salon@zelmer.pl)
- **wykaz punktów serwisowych**  
[http://www.zelmer.pl/punkty\\_serwisowe/](http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/)
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**



801 005 500



22 20 55 259

*Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.*

*Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.*

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení co nejlepších výsledků vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer, které bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Důkladně se prosím seznamte s tímto návodem k obsluze. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Tento návod doporučujeme uschovat pro případ dalšího použití. Kráječ je určen pro použití v domácnosti. Používá se k rychlému a jednoduchému krájení pečiva, uzenin, masa bez kostí, sýrů, ovoce a zeleniny.

### **Pokyny pro bezpečně a správné používání kráječe**

*Před prvním použitím si pozorně přečtete celý návod k použití.*

*Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené pokyny srozumitelné.*



#### **Nebezpečí/Varování!**

**Nedodržením pokynů ohrožujete své zdraví**

- Nezapínejte spotřebič v případě, že přívodní šňůra je poškozená nebo je viditelně poškozen kryt spotřebiče.
- Pokud dojde k poškození neodělitelné přívodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedená oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.
- Buďte zvlášť opatrní při práci s kráječem v přítomnosti dětí.
- Nikdy neblokuje tlačítko vypínače. Můžete si způsobit úraz nebo poškodit kráječ.
- Před přistoupením k čištění, vždy vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezeními fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Nepřisouvejte malé kousky krájených produktu rukou.
- K přisouvání malých kousků (např. konečků salámu a chleba – do 60 mm) používejte vždy tlačítko.
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací v blízkosti součástí pohyblivých se během provozu vysavače je nutno spotřebič vypnout a odpojit od napájení.

- Zvlášť opatrně přistupujte k demontáži, mytí a montáži nože.
- Před zapnutím kráječe dbejte na vhodné položení levé ruky na krytu kráječe a správné zmáčknutí tlačítka vypínače.
- Neodstraňujte zbytky zachycené na noži v případě, že je přístroj zapnutý.



#### **Pozor!**

**Nedodržením těchto pokynů můžete spotřebič poškodit**

- Zástrčku ze zásuvky nevytahujte škrbnutím za přívodní šňůru.
- Kráječ připojte pouze k síti střídavého napětí 230 V.
- Neponořujte kráječ ve vodě ani jej neomývejte pod tekoucí vodou.
- Dbejte na přívodní šňůru, aby se nedotýkala horkých povrchů, např. varných ploch elektrických nebo plynových sporáku.
- Před uvedením kráječe do chodu, zkontrolujte, je li správně nasazen nůž.
- Nepřetěžujte kráječ nadměrným množstvím krájeného produktu nebo silným přítlakem.
- Kráječ používejte pouze ke krájení potravin.
- Nepoužívejte kráječ ke krájení suchého pečiva, mražených potravin, masa s kostí, ovoce s tvrdými peckami (např. meruňk, broskvi apod.), produktů zabalených do alobalu a plastové fólie.
- Při čištění krytu kráječe nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako emulze, pasty apod. Mohlo by dojít např. k odstranění popisů na přístroji, grafických značek apod.
- K čištění nože použijte měkký kartáček nebo štětec.
- Kovové části nejsou určené pro mytí v myčkách nádobí. Agresivní mycí prostředky používané v myčce způsobují na kovových částech kráječe tmavé skvrny. Tyto části myjte ručně s použitím klasických prostředků na mytí nádobí.



#### **Pokyny**

**Informace o výrobku a pokyny k použití**

- Kráječ není určen pro použití v gastronomických zařízeních.
- Kráječ musí být používán zároveň s vozíkem a tlačítkem, toto neplatí v případě, že to znemožňuje velikost nebo tvar krájeného produktu.
- Po ukončení práce vyjměte zástrčku ze síťové zásuvky.
- Čistěte kráječ po každém použití.

## Typy kráječů ZELMER

Typ kráječe	Nastavitelná deska		Táček		Stolek			Vozík		Nůž na krájení šunky
	Umělá hmota	Slitina hliníku	Umělá hmota	Chromniklová ocel	Pevný	Skládací	Šikmý pevný	Umělá hmota	Chromniklová ocel	
294.5 NP	+	–	+	–	+	–	–	+	–	○
294.5 NM	–	+	+	–	+	–	–	+	–	○
294.6	–	+	+	–	+	–	–	–	+	+

○ – doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejnách se spotřebiči

### Technické údaje


Technické údaje jsou uvedené na výrobním štítku produktu.

Rozsah tloušťky krájení 0 až 15 mm

Připustná doba nepřetržitého provozu 10 minut

Minimální přestávka před dalším použitím 30 minut

Hlučnost: ( $L_{WA}$ ): 75 dB/A

Kráječe typ 294.5, 294.6 jsou konstruovány v izolační třídě II a nevyžadují zemnění. 

Kráječe ZELMER splňují požadavky platných norem.

Přístroj vyhovuje nařízením:

– Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC.

– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

### Popis přístroje

(Obr. A)

Kráječ ke krájení potravinových výrobků se skládá z:

**Pohonné jednotky, kterou tvoří:**

- 1 Korpus
- 2 Stolek se zárazkou pro vozík.
- 3 Tlačítko vypínače s pojistkou vypínače.
- 4 Nastavitelná deska s knoflíkem pro nastavení tloušťky plátků.
- 5 Nůž – krájecí kotouč s upevňovacím prvkem (pro upevnění nože v pohonné jednotce) vyroben z nerezové oceli s ozubeným okrajem, je tvrdý a pevný, umožňuje krájet různé produkty se stejně dobrým výsledkem.

**a ostatního vybavení:**

- 6 Umělohmotného vozíku (s prvky z chromniklové oceli – typ 294.5 NM-silver line, 294.6), vozík lze snadno sejmut ze stolku kráječe.
- 7 Tlačítka, které slouží k přisouvání malých kousků. Tlačítko, stejně jako vozík, chrání ruku před nebezpečím poranění otáčejícím se nožem.
- 8 Plastového táčku umístovaného během krájení vedle kráječe tak, aby krájené plátky se vršily na něj.
- 9 Kráječ typ 294.6 je vybaven speciálním nožem na krájení šunky.

### Příprava kráječe k použití

(Obr. B)

Postavte kráječ na místě, kde budete mít k němu volný přístup, v blízkosti elektrické zásuvky. Kráječ umístěte tak, aby jste mohli **palcem levé ruky** zmáčknout tlačítko a zároveň pravou rukou držet krájený produkt nebo tlačítkem přisouvat krájený produkt k noži. Povrch musí být suchý a dobře přilnavý. Kráječ se při krájení nesmí pohybovat po povrchu stolu.

- 1 Nastavitelnou desku nastavte do polohy odpovídající tloušťce řezu **0 mm**.
- 2 Podle grafického znázornění umístěného na stolku nasadte vozík do vodicích drážek stolku.
- 3 Posuňte vozík k horní hraně stolku, předem ke značce s popisem „**PUT ON**”.
- 4 Jakmile zapadnou přední vodicí prvky do vodicí drážky, posuňte vozík dopředu tak, aby i zadní vodicí prvky zapadly do vodicí drážky.
- 5 Položte produkt určený ke krájení na vozíku.
- 6 K vozíku připojte přítačný díl.
- 7 Nastavte požadovanou tloušťku plátku v rozmezí 0 mm až 15 mm.
- 8 Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.

### Uvedení kráječe do provozu

(Obr. C)

- 1 Palcem levé ruky přesuňte vypínač blokády dopředu, až na doraz.
- 2 Po uvolnění pojistky zatlačte tlačítko vypínače dolů a zapněte kráječ.
- 3 Pravou rukou přisouňte produkt k noži a přesouvejte jej zároveň s vozíkem (a tlačítkem) směrem od sebe až na konec, pak přesuňte vozík dopředu a úkon opakujte podle potřeby a požadovaného množství plátku nebo krajíců.

### Doporučení pro krájení

- Produkt určený ke krájení položte na vozík tak, aby byl zaručen požadovaný tvar plátku (např. zešíkma).
- Produkty příliš velké, které by se nevešly na vozík, rozkrojte na menší části, které lze snadno přisouvat tlačítkem. Zmenšíte tak riziko poranění otáčejícím se nožem.

- Než začnete krájet tvrdý sýr, potřete nůž vlhkým hadříkem (nedotýkejte se rukou nože). Při tomto úkonu musí být kráječ bezpodmínečně vypnutý. Sýr se nebude lepit k noži.
- Symboly umístěné vedle nastavitelné desky určují přibližnou tloušťku řezu (pečivo, sýr, uzeniny). Výrobce kráječe doporučuje krájet potraviny následujícím způsobem:
  - pečivo na krajíčky o tloušťce 10 mm,
  - sýry a pomalé uzeniny (klobásky) na plátky o tloušťce 3 mm,
  - šunka, šunkový apod. na plátky o tloušťce 2 mm,
  - tvrdé uzeniny, debrecinka, krkovička, uzené rolinky na plátky o tloušťce 1 mm.
- Na kvalitu řezu má vliv ostří nože, vyvarujte se proto krájení tvrdých produktů, způsobilo by to rychlé otupění nože.
- Kráječ nelze používat ke krájení:
  - mražených produktů, masa s kostí,
  - ovoce s tvrdými peckami např. meruňky, švestky, atd.,
  - produktů zabalených do alobalu nebo do fólie.

## Čištění a údržba

(Obr. D)

- ① Po ukončení práce vypněte kráječ a vytáhněte přírodní šňůru ze zásuvky.
- ② Knoflíkem nastavte desku do polohy odpovídající tloušťce krájení 0 mm. Toto nastavení zneumožňuje přístup k noži a tím i případné poranění.
  - Kráječ po každém použití vyčistěte a usušte.
  - Pohonnou jednotku otřete vlhkým hadříkem s použitím prostředku na mytí nádobí. **Kráječ není dovoleno ponořovat do vody ani omývat pod tekoucí vodou.**
  - Zvláště když jste krájeli sýr, uzeniny a zeleninu, je nutné umýt části kráječe:
    - umělohmotné části umyjte v teplé vodě s použitím prostředku na mytí nádobí,
    - kovové části myjte v horké vodě s použitím prostředku na mytí nádobí.
  - Umyté části důkladně osušte.
  - Pokud je nutno kráječ důkladně vyčistit, je nutno nejdříve odmontovat nůž, vozík a nastavitelnou desku. Demontáž těchto částí proveďte v opačném sledu k montáži.

Při demontáži vozíku postupujte takto:

- ③ Posuňte vozík ve vodicích drážkách až ke značce „TAKE OFF”.
- ④ Vyjměte zadní pár vodicích prvků z vodicí drážky stolku.
- ⑤ Posuňte vozík tak, aby jeho přední část byla na úrovni značky „PUT ON” a vyjměte přední pár vodicích prvků z vodicí drážky stolku.
- ⑥ Nůž odmontujete tak, že otočíte úchytku nože doprava až na doraz a potáhnete směrem k sobě.
  - Po sejmutí, odstraňte z nože pomocí štětečku zbytky potravin.
  - Zbytky tuku a jiné nečistoty myjte pod tekoucí vodou a nůž přitom držte za úchyt.

- Po umytí opatrně osušte nůž. **Pozor, ostří nože je velmi ostré.**
  - Čistý nůž umístěte v korpusu, vložte jej do pouzdra a otočte úchyt nože vlevo až na doraz.
- ⑦ Nastavitelnou desku odmontujete otáčením knoflíku po nastavení tloušťky řezu až do okamžiku úplného vysunutí desky z korpusu.
  - ⑧ Po očištění nastavitelné desky ji opět namontujte. Montáž proveďte v opačném sledu k demontáži.

## Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému využití.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému přislúšíte.

Toto elektrozařzení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařzení u firmy Elektrowin a.s. Více na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz).

**Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.**

*Výrobce neručí za případné škody způsobené použitím přístroje v rozporu s jeho určením nebo nevhodným použitím či obsluhou.*

*Výrobce si vyhrazuje právo na provádění změn a to bez dřívějšího upozornění v rámci modernizace, přizpůsobení se normám, právním předpisům, nařizením nebo z konstrukčních důvodů, z důvodů obchodních, estetických a jiných.*



Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Za účelom získania čo najlepších výsledkov Vám odporúčame používať výlučne originálne doplnky k spotrebičom spoločnosti Zelmer. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Žiadame Vás o pozorné prečítanie tohto návodu na použitie. Osobitnú pozornosť je potrebné venovať bezpečnostným pokynom. Návod na použitie žiadame uchovať, aby ho bolo možné použiť aj počas doby ďalšieho používania výrobku. Krájač je určený na použitie v domácnostiach. Je zariadením, ktorým je možné krájať rýchlo a bez zbytočného úsilia: pečivo, údeniny, mäso bez kostí, syry, ovocie a zeleninu.

### Pokyny týkajúce sa bezpečnosti a správneho používania krájača

*Pred začatím práce so spotrebičom sa podrobne oboznámte s obsahom tohto návodu na použitie.*

*Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.*



#### Nebezpečenstvo! / Varovanie!

Ak tieto pokyny nebudete dodržiavať, môžete zapríčiniť poranenie osôb

- Nezapínajte zariadenie, ak je prívodná šnúra poškodená alebo kryt je poškodený viditeľným spôsobom.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vyškolená osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborne spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Osobitnú ostražitosť venujte práci s krájačom v prítomnosti detí.
- Nikdy neblokujte tlačidlo vypínača. Vzniká nebezpečenstvo poranenia, ako aj hrozí poškodenie zariadenia.
- Pred čistením krájača vždy vyberte prívodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Nepritláčajte malé produkty rukou.
- Na pritláčanie koncov rezaného produktu (napríklad konce chleba) a malých kúskov (s rozmerom do 60 mm) používajte výlučne pritláčajúcu časť.

- Pred výmenou výbavy a tiež pred priblížením sa k pohyblivým častiam zariadenia počas jeho používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od elektrického napätia.
- Buďte zvlášť pozorní pri demontáži, umývaní a montáži noža.
- Pri zapínaní krájača venujte osobitnú pozornosť správnejmu uloženiu ľavej dlane na kryte, ako aj správnejmu zatlačeniu tlačidla vypínača.
- Nevyberajte zvyšky, ktoré ostali na noži pri zapnutom zariadení.



#### Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za prívodnú šnúru.
- Krájač zapájajte len do siete striedavého prúdu 230 V.
- Neponárajte krájač do vody a ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Dávajte pozor na prívodnú šnúru, ktorá sa nesmie dotýkať teplých povrchov, napríklad plynových alebo elektrických sporákov.
- Pred začatím práce skontrolujte, či je nôž správne namontovaný.
- Nepreťažujte zariadenie nadmerným množstvom krájaného produktu, ani jeho príliš silným pritláčaním (pritláčajúcou časťou).
- Krájač používajte výlučne na krájanie potravín.
- Nepoužívajte krájač na krájanie: suchého pečiva, mrazených potravín, mäsa s kosťou, ovocia s tvrdými kôstkami (napr. marhule, slivky atď.), produktov zabalených do hliníkovej fólie alebo plastovej fólie.
- Na umývanie krytu nepoužívajte agresívne detergenty vo forme emulzií, mliečka, pást a pod. Môžu okrem iného odstrániť nanesené informácie grafické symboly také ako: stupnice, označenia, výstražné znaky a pod.
- Na čistenie noža používajte mäkkú kefku alebo štetec.
- Neumývajte kovové časti v umývačkách riadu. Agresívne čistiace prostriedky používané v týchto zariadeniach spôsobujú trvanlivú vyššie uvedené časti. Umývajte ručne použitím tradičných saponátových prostriedkov na umývanie riadu.



#### Pokyny

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu spotrebiča

- Krájač nie je určený na používanie v prevádzkach verejného stravovania.
- Krájač sa musí používať spolu s klzným stolom podávača (vozíka) a pritláčajúcej časti, jedine že to nie je možné vzhľadom na veľkosť a tvar produktu.
- Po ukončení práce vyberte prívodnú šnúru zo sieťovej zásuvky.
- Po každom použití krájač očistite.

## Typy krájačov ZELMER

Typ krájača	Nastavovač		Podnos		Stolík			Vozík		Nôž na krájanie šunky
	Plast	Zliatina hliníka	Plast	Chróm-niklový plech	Pevný	Skladací	S úkosom, pevný	Plast	Chróm-niklový plech	
294.5 NP	+	–	+	–	+	–	–	+	–	○
294.5 NM	–	+	+	–	+	–	–	+	–	○
294.6	–	+	+	–	+	–	–	–	+	+

○ – doplnkové prísušenie, ktoré je možné zakúpiť v predajniach so spotrebičmi

### Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na štítku výrobu.

Rozsah hrúbky krájania od 0 do 15 mm

Dovolený čas nepretržitej práce 10 minút

Doba prestávky pred opätovným používaním 30 minút

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 75 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Krájače typ: 294.5, 294.6 sú konštruované v II. triede izolácie, nevyžadujú uzemnenie. □

Krájače Zelmer spĺňajú požiadavky platných noriem.

Zariadenie zodpovedá požiadavkám smerníc:

– Nízkonapäťové elektrické zariadenie (LVD) – 2006/95/EC.

– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na štítku výrobu.

### Popis zariadenia (Obr. A)

Krájač na krájanie potravinárskych produktov pozostáva z:

**Pohonu – ktorý pozostáva z:**

- 1 Krytu.
- 2 Stolíka s blokádou vozíka.
- 3 Tlačidlo vypínača s poistkou vypínača.
- 4 Otočného nastavovača pre nastavenie hrúbky krájania.
- 5 Kotúčového noža s držiakom na upínanie (pre montáž noža na pohon), zhotoveného z nerezovej ocele s ozubenou hranou charakteristickou veľkou pevnosťou a tvrdosťou, dovoľujúcim krájať rôzne produkty s rovnako dobrým účinkom.

**aj ostatných prvkov:**

- 6 Plastového vozíka (s prvkami z chróm – niklového plechu u typu 294.5 NM-silver line, 294.6). Vozík sa zo stolíka krájača ľahko demontuje.
- 7 Prítlačajúcej časti, ktorá je určená na pridržiavanie produktov malej veľkosti. Podobne ako vozík, prítlačajúca časť chráni dlaň obsluhy pred zásahom otáčajúceho sa noža.
- 8 Umelohmotnej tácky, ktorá sa počas krájania nachádza vedľa spotrebiča tak, aby sa na nej jednotlivé plátky voľne ukládali.

- 9 Krájač typ 294.6, je vybavený špeciálnym nožom na šunku.

### Príprava krájača na prácu (Obr. B)

Uložte krájač na miesto umožňujúce pohodlnú obsluhu v blízkosti sieťovej zásuvky, aby vypínač bolo možné zatlačiť **palcom ľavej ruky** a súčasne v pravej ruke držať produkt určený na krájanie alebo prítlačujúcu časť pridržiavajúcu tento produkt. Doska stolíka musí byť suchá a mať dobrú priľnavosť. Krájač sa nesmie počas práce presúvať.

- 1 Nastavovač nastavte do polohy hrúbky rezania rovnej 0 mm.
- 2 Podľa grafickej schémy umiestnenej na stolíku zasunite vozík do vedenia stolíka.
- 3 Prisuňte vozík k hornému povrchu stolíka, prednou časťou k čiare s nápisom „PUT ON“.
- 4 Po zapadnutí predného páru vodiacich výstupkov do drážky vedenia, presuňte vozík dopredu až do momentu zapadnutia do drážky vedenia zadného páru vodiacich výstupkov.
- 5 Položte produkt určený na krájanie na vozík.
- 6 Na vozík namontujte prítlačujúcu časť.
- 7 Otočným nastavovačom nastavte žiadanú hrúbku krájania v rozsahu od 0 do 15 mm.
- 8 Zasuňte zástrčku prívodnej šnúry do sieťovej zásuvky.

### Zapnutie krájača (Obr. C)

- 1 Palcom ľavej ruky presuňte blokáciu vypínača dopredu až na doraz.
- 2 Po uvoľnení poistky posuňte tlačidlo vypínača smerom dole a zapnite krájač.
- 3 Pravou rukou prítlačujúci produkt posúvajte ho spolu s vozíkom (a prítlačujúcou časťou) v smere od seba do konca dosahu vozíka a následne sa vráťte, pričom činnosť opakujte v závislosti od predpokladaného množstva plátkov alebo krajcov na pokrájanie.

## Odporúčania týkajúce sa krájania

- Produkt určený na krájanie uložte na vozík do polohy zaručujúcej dosiahnutie plátkov požadovaného tvaru (napr. šikmo).
- Produkty príliš veľkých rozmerov (ktoré sa nezmestia na vozík) pokrájajte na menšie kusky, ktoré je možné ľahko pritláčať pritláčajúcou časťou, vylučujúc tým nebezpečenstvo poranenia nožom.
- Pred krájaním tvrdého syra pretrite nôž mokrou utierkou (predchádzať kontaktu dlane s ostrým nožom). **Počas tejto činnosti krájač musí byť bezpodmienečne vypnutý.** Syr sa nebude lepiť na nôž.
- Orientačné hrúbky krájania určujú symboly umiestnené vedľa nastavovača (pečivo, syr, údeniny). Výrobca krájача doporučuje krájať jednotlivé produkty nasledujúcim spôsobom:
  - pečivo na krajce hrúbky cca 10 mm,
  - syry a polotvrde údeniny na kolieska hrúbky cca 3 mm,
  - šunka, rolovaná šunka na plátky hrúbky 2 mm,
  - tvrdé údeniny, salámy, suché klobásky na plátky hrúbky 1 mm.
- O užitočnosti rozhoduje vo veľkej miere stav noža. Vyhýbajte sa krájaniu tvrdých produktov. Spôsobuje to rýchle otupovanie noža.
- **Krájač sa nesmie používať na krájanie:**
  - mrazených potravín, mäsa s kosťami,
  - ovocia s tvrdými kôstkami, napr. marhule, slivky atď.,
  - produkty zabalené do hliníkovej alebo plastovej fólie.

## Čistenie a údržba

(Obr. D)

- ① Po ukončení práce vypnite krájач a vytiahnite prírodnú šnúru zo sieťovej zásuvky
- ② Otočným nastavovačom nastavte ho do polohy zodpovedajúcej nastaveniu hrúbky krájania rovnej 0 mm. Takéto nastavenie chráni pred prípadným prístupom k nožu.
  - Krájач po každom použití je potrebné vyčistiť a vytrieť dosucha.
  - Pohon pretrite vlhkou utierkou so saponátom na umývanie riadu. **Nesmie sa ponárať do vody, ani umývať pod tečúcou vodou.**
  - Hlavne po krájaní: syra, údenin a zeleniny umyť časti zariadenia:
    - plastové časti umývajte v teplej vode s prísadou saponátu na umývanie riadu,
    - kovové časti umývajte v horúcej vode s prísadou saponátu na umývanie riadu.
  - Umyté časti dôkladne vysušte.
  - Ak je potrebné dôkladné vyčistenie krájача, je potrebné predtým zdemontovať nôž, vozík a nastavovač. Demontáž týchto častí sa uskutočňuje opačným spôsobom, ako ich montáž.

V prípade demontáže vozíka zo stola je potrebné:

- ③ Prisunúť vozík po vedení stolíka zadnou časťou k čiare s nápisom „**TAKE OFF**“.

- ④ Vybrať von zadný pár výstupkov vodiacich vozíkov z vodiacich drážok stolíka.

- ⑤ Presuňte vozík tak, aby jeho predná časť bola v jednej priamke s nápisom „**PUT ON**“ a vyberte von predný pár výstupkov vodiacich vozíkov z vodiacich drážok stolíka.

- ⑥ Nôž zdemontujte otáčaním držiaka vpravo na doraz a potiahnite ho k sebe.

- Po vybratí noža je potrebné štetcom odstrániť zvyšky potravín, ktoré na ňom ostali.
- Zvyšky tuku alebo iné nečistoty viditeľné na noži umyte kefkou pod tečúcou vodou držiac nôž za držiak.
- Po umytí veľmi opatrne vytrite nôž dosucha. **Ostrie noža je veľmi ostré.**
- Čistý nôž namontujte do telesa vloženie do hniezda a otočením držiaka noža vľavo až na citelný doraz.

- ⑦ Nastavovač zdemontujte jeho vytáčaním do momentu celkového vysunutia nastavovača z telesa.

- ⑧ Po očistení nastavovača namontujte ho do telesa krájача. Montáž nastavovača sa vykonáva opačným postupom ako demontáž.

## Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebičov zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prírodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.



Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebič prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk).

**Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzkajú servisné strediská firmy ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.**

*Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezohoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho použitia.*

*Výrobca si vyhradzuje právo vykonať kedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia na účelom prispôbenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.*

## Stimați clienți!

Vă felicităm pentru că ați ales dispozitivul nostru și vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale companiei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de compania Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni de folosire. În special indicațiile privind mijloacele de siguranță. Instrucțiunile de folosire trebuie păstrate, în așa fel încât întotdeauna să vă fie la îndemână ca să le puteți reciti. Mașina de tăiat este folosită în gospodăria casnică. Cu ajutorul ei puteți în scurt timp să tăiați fără probleme: pâine, mezeluri, carnea fără os, brânzeturi, fructe și zarzavaturi.

### Privind măsurile de siguranță și folosirea corespunzătoare a feliatorului de alimente

*Înainte de a începe folosirea dispozitivului luați la cunoștință cuprinsul întregii instrucțiuni de deservire.*

*Asigurați-vă că toate indicațiile au fost foarte bine înțelese.*



#### Pericol! / Avertizare!

Ne respectarea poate conduce la leziuni

- Nu pune în funcțiune feliatorul în cazul când cablul este defectat, sau se vede că carcasa este defectă.
- Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.
- Păstrează o mare prudență în timpul folosirii feliatorului în special când sunt copii în apropiere.
- Nu bloca niciodată comutatorul. Acest lucru poate provoca răniri cât și distrugerea feliatorului.
- Înainte să curățați feliatorul, scoateți întotdeauna cablul din contact.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheți copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Nu apăsa produsele de mărime mică cu mâna.
- Pentru apăsarea capetelor produselor tăiate (de ex. ultimele felii de pâine) sau bucățile mici (de mărime până în 60 mm) trebuie folosit apăsătorul.

- Înainte de a schimba accesoriile sau de a vă apropia de părțile în mișcare în timpul utilizării trebuie să opriți aparatul și să-l scoateți din priză.
- Fii atent în special în timpul demontării, spălării și montării cuțitului.
- Înainte de a pune feliatorul în mișcare fii atent cum așezi mâna stângă pe carcasă și la apăsarea corectă a butonului de pornire.
- Nu înlătura resturile de pe cuțit, când feliatorul este pus în funcțiune.



#### Atenție!

Ne-respectarea poate conduce la deteriorarea bunurilor

- Nu scoate ștecărul din priză, trăgând de cablu.
- Feliatorul trebuie să fie conectat la curent 230 V.
- Nu introduceți feliatorul în apă și nu spălați-l sub jetul de apă.
- Fii atent ca cablul de alimentare, să nu intre în contact cu suprafețele calde, de ex. aragazul sau aragazul electric.
- Înainte de a începe lucrul, verifică dacă cuțitul este corect introdus.
- Nu supraîncarca dispozitivul cu o cantitate mare de produs și nici nu apăsa prea tare cu apăsătorul.
- Folosește feliatorul numai la tăierea produselor alimentare.
- Nu folosi feliatorul pentru tăierea pâinii uscate, alimentelor înghețate, câmii cu os, fructelor cu sămburi tari (de ex. caise, prune etc), produselor învelite în folie de aluminiu sau folie din materiale plastice.
- La spălarea carcasei, nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsii, paste etc. Prin folosirea lor se pot șterge simbolurile grafice – de ex. liniuțele gradate, însemnările, semnele de avertizare.
- Pentru curățarea cuțitului folosește o pensulă sau o periuță moale.
- Nu spăla porțiunile de metal în mașina de spălat vase. Detergenții agresivi, provoacă închiderea la culoare a acestor elemente. Spălarea lor trebuie efectuată manual, prin folosirea mijloacelor tradiționale de spălat vase.



#### Indicație

Informații despre produs și indicații cu privire la utilizare

- Feliatorul nu este destinat pentru a fi folosit în instituțiile de alimentație publică.
- Feliatorul trebuie folosit împreună cu masa de alunecare (cârciorul) și apăsătorul, dacă acest lucru este posibil luând în vedere mărimea și forma produsului.
- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- Curăță feliatorul după fiecare întrebuințare.

## Tipurile de feliatoare ZELMER

Tipul de mașină	Reglaj		Tăvița		Măsuța			Căruciorul		Cuțit pentru șuncă
	Material plastic	Aluminiu	Material plastic	Tablă crom-nichel	Fixă	Pliantă	Oblică fixă	Material plastic	Tablă crom-nichel	
294.5 NP	+	—	+	—	+	—	—	+	—	○
294.5 NM	—	+	+	—	+	—	—	+	—	○
294.6	—	+	+	—	+	—	—	—	+	+

○ – echipament suplimentar care poate fi cumpărat în magazine

### Informații tehnice

Parametri tehnici sunt evidențiați pe tăblița caracteristică a produsului.

Posibilitatea de tăiere – grosimea dela 0 la 15 mm

Perioada de lucru neîntreruptă 10 minute

Perioada de pauză înainte de următoarea folosire 30 minute

Nivelul zgomotului ( $L_{WA}$ ): 75 dB/A

Feliatoarele de tipul: 294.5, 294.6 sunt construite în clasa II de izolare, nu au nevoie de izolare la sol.

Feliatoarele ZELMER sunt în conformitate cu normele în vigoare.

Dispozitivul este în conformitate cu directivele:

– Dispozitiv electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.

– Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.

Produsul a fost marcat cu semnul CE pe tăblița caracteristică.

### Descrierea dispozitivului (Desen A)

Feliatoarul pentru produsele alimentare se compune din:

**Sistemul de propulsie, în cadrul căruia intră:**

- 1 Carcasa.
- 2 Măsuța cu blocajul căruciorului.
- 3 Comutator cu blocare de întrerupător.
- 4 Regulatorul cu mâner pentru limitarea grosimii tăierii.
- 5 Cuțit circular cu mâner de strângere (pentru fixarea cuțitului în sistemul de propulsie), executat din oțel inoxidabil cu o suprafață dințată. Îl caracterizează o mare duritate și rigiditate, ceea ce permite tăierea diferitelor produse cu aceeași exactitate.

**și alte elemente:**

- 6 Căruciorul din material plastic (cu elemente crom-nichel pentru tipurile 294.5 NM-silver line, 294.6). Căruciorul poate fi ușor dat jos de pe măsuța mașinii de tăiat.
- 7 Apăsătorul, care servește la ținerea produselor de măriri reduse. La fel ca și căruciorul, apăsătorul nu permite ca mâna utilizatorului să aibă acces la cuțitul circular.
- 8 Tavă din material plastic, amplasată în timpul tranșării în așa fel încât feliiile tăiate să cadă liber pe ea.

- 9 Tăietor de alimente tip 294.6, dotat cu cuțit special pentru șuncă.

### Pregătirea feliatorului pentru întrebuințare (Desen B)

Așează feliatorul astfel încât să ai un loc confortabil de muncă, în apropierea unei prize, în așa fel, ca degetul mare al mâinii stângi să poată apăsa întrerupătorul, iar totodată cu dreapta să poți ține produsul de tăiat sau apăsătorul de ținut produsul. Blatul trebuie să fie uscat și aderent. Mașina nu poate să se miște în timpul lucrului.

- 1 Regulatorul trebuie pus în poziția grosimii de tăiere 0 mm.
- 2 Conform cu schema grafică, care se găsește pe măsuța, introduceți căruciorul în calea de ghidare a mesei.
- 3 Împinge căruciorul în partea de sus a măsuței, cu fața înspre inscripția „PUT ON”.
- 4 După ce prima pereche de falțuri intră în orificiile ghidării, împinge căruciorul înainte, până la momentul când, în orificiu cad falțurile posterioare ale căi de ghidare.
- 5 Așează produsul destinat tăierii pe cărucior.
- 6 Montează apăsătorul pe cărucior.
- 7 Fixează grosimea de tăiere dorită cu ajutorul mânerului de la 0 la 15 mm.
- 8 Introduceți cablul electric în priză.

### Punerea în funcțiune a feliatorului de alimente (Desen C)

- 1 Cu degetul mare a mâinii stângi împinge blocajul comutatorului până la capăt.
- 2 După lansarea blocadei deplasăți în jos butonul întrerupătorului și porniți tăietorul.
- 3 Cu mâna dreaptă apăsați produsul și deplasați-l împreună cu căruciorul de la tine până la capătul maxim al căruciorului, după care reîntorcete și repetă mișcările în funcție de cantitatea de felii dorite.

## Sfaturi în privința tăierii

- Produsul de tăiat, trebuie așezat pe cărucior în poziția care permite obținerea de felii cu forma dorită (de ex. oblică).
- Produsele prea mari (care nu încap pe cărucior), trebuie porționate, astfel încât să poată fi cu ușurință apăstate cu apășătorul, în felul acesta eliminând pericolul de rănire cu cuțitul.
- Înaintea tăierii cașcavalului, șterge cuțitul cu o cârpă umedă (ai grijă să nu atingi lama cuțitului). În timpul acestei operațiuni feliatorul trebuie să fie decuplat. Cașcavalul nu o să se lipească de cuțit.
- Grosimile orientative de tăiere sunt prezentate de simbolurile care sunt înscrise pe regulator (produsele de panificație, brânzeturile, mezelurile). Producătorul feliatorului recomandă tăierea următoarelor produse în modul următor:
  - pâinea în felii cu o grosime de cca 10 mm,
  - brânzeturile și mezelurile semitari, în felii cu grosimea de cca 3 mm,
  - șunca, mușchiul țigănesc în felii cu grosimea de cca 2 mm,
  - mezelurile tari, salami, mezelurile uscate în felii cu grosimea de cca 1 mm.
- Despre utilitatea feliatorului decide și în mod special starea cuțitului. Feriți-vă să tăiați produsele rigide. Acest lucru produce tocirea cuțitului.
- **Nu aveți voie să folosiți feliatorul pentru a tăia:**
  - alimentele înghețate, cărneă cu os,
  - fructele cu sămburi tari, de ex. prune, caise etc.,
  - produsele învelite în folie de aluminiu sau folie din materiale plastice.

## Curățarea și conservarea (Desen D)

- ① După terminarea tăierii și terminarea lucrului, decuplați feliatorul și scoateți cablul din contact.
  - ② Cu ajutorul mânerului, așează regulatorul astfel încât grosimea tăierii să fie 0 mm. În acest fel nu veți avea acces la cuțit.
- Feliatorul, după fiecare folosire trebuie curățat și șters până la uscare.
  - Sistemul de propulsie ștergeți-l cu o cârpă umedă, înmuiați într-un detergent de spălat vase. **Nu este permis să introduceți feliatorul în apă sau sub jetul de apă.**
  - În special după tăierea brânzeturilor, a mezelurilor și a zarzavaturilor, trebuie spălate:
    - porțiunile din materiale plastice spală-le cu apă caldă cu un adaos de detergent de spălat vase,
    - porțiunile din metal spală-le în apă fierbinte cu adaos de detergent de spălat vase.
  - Elementele spălate trebuie bine uscate.
  - Dacă este necesară curățarea exactă a feliatorului, atunci demontați cuțitul, căruciorul și regulatorul. Demontarea acestor părți este inversă montajului.

În cazul demontării căruciorului trebuie:

- ③ Să împingeți căruciorul pe calea de ghidare până la linia unde scrie „**TAKE OFF**”.
  - ④ Scoateți partea posterioară a șinelor care mișcă căruciorul din officilul măsuței.
  - ⑤ Împingeți căruciorul în așa fel, ca începutul lui să fie la același nivel cu inscripția „**PUT ON**” și scoateți în exterior parte anterioară a perechiei de știfturi pe care se mișcă căruciorul din șinele căii de ghidare a măsuței.
  - ⑥ Cuțitul se demontează învârtind mânerul înspre dreapta până la capăt și apoi trage „de el” către tine.
- După demontarea cuțitului, cu o pensulă trebuie înlăturate toate resturile de alimente de pe el.
  - Resturile de grăsimi sau de murdărie de pe cuțit, trebuie spălate cu o periuță sub un jet de apă, ținând cuțitul de mâner.
  - După spălare, șterge cuțitul cu atenție. **Lama cuțitului este foarte tăioasă.**
  - Cuțitul curățat trebuie montat în carcasă, așezându-l în cuibul său și învârtirea mânerului cuțitului în stânga, până simțiți o rezistență.
- ⑦ Demontează regulatorul învârtind maneta feliatorului până la momentul ieșirii lui în întregime din carcasă.
  - ⑧ După curățirea regulatorului montați-l în corpul dispozitivului. Montajul este executat în sensul invers al demontajului.

## Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.



**Nu aruncați aparatul împreună cu gunoii menajer!!!**

*Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuițare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare.*

*Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără un anunț prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanțe, norme, directive sau din motive de construcție, comerciale, estetice sau alte motive.*

Поздравляем с выбором нашего прибора и приветствуем нового пользователя товаром Zelmer.

Для достижения лучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

Просим Вас внимательно прочитать настоящую инструкцию по эксплуатации. Особенное внимание следует уделить указаниям по безопасности. Инструкцию по эксплуатации просим Вас сохранить, чтобы Вы могли ней пользоваться также в ходе дальнейшей эксплуатации. Саморезка предназначена для использования в домашнем хозяйстве. Она является устройством, с помощью которого можно быстро и без усилий порезать: хлеб, копчености, мясо без кости, сыры, фрукты и овощи.

### Указания по безопасности и надлежащей эксплуатации саморезки

*Перед вводом прибора в эксплуатацию ознакомьтесь с содержанием всей инструкции по эксплуатации.*

*Следует убедиться, что нижеследующие указания понятны.*



#### Опасность! / Предупреждение!

Несоблюдение нижеследующих указаний угрожает повреждениями

- Не включайте устройство, если провод питания повреждён или корпус имеет видимые повреждения.
- Если будет повреждён неотделяемый кабель питания, то его должен заменить производитель или специализированная ремонтная мастерская либо квалифицированное лицо во избежание возникновения опасности.
- Ремонт устройства может проводить исключительно специально обученный персонал. Неправильно проведённый ремонт может стать причиной серьёзной опасности для пользователя. В случае возникновения неисправностей советуем обратиться в специализированный сервисный пункт.
- Будьте особенно осторожны во время использования саморезки в присутствии детей.
- Никогда не блокируйте кнопки выключателя. Это создаёт опасность нанесения увечья, а также грозит повреждением устройства.
- Перед очисткой саморезки всегда выньте из розетки электросети соединительный провод.
- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обуче-

ны и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.

- Не позволяйте детям пользоваться или играть прибором.
- Не дожимайте маленькие продукты рукой.
- Для дожимания концов продукта, которые режете (например, конечные кромки хлеба), а также маленьких кусков (размерами до 60 мм) используйте исключительно прижим.
- Перед заменой оснащения или приближения к движущимся частям следует выключить устройство и отключить его от питания.
- Будьте особенно осторожными во время демонтажа, мытья и установки ножа.
- Включая саморезку, особое внимание обратите на правильное положение левой ладони на корпусе и правильное нажатие на кнопку выключателя.
- Не снимайте остатков, которые остались на ноже, при включённом устройстве.



#### Внимание!

Несоблюдение нижеследующих указаний угрожает порчей имущества

- Не вынимайте вилку из розетки электросети, дёргая за провод.
- Саморезку подключайте только к электросети с переменным током 230 V.
- Не погружайте в воду и мойте её под проточной водой.
- Обращайте внимание на соединительный провод, который не может прилегать к тёплым поверхностям, например, газовых или электрических плит.
- Перед началом работы проверьте правильность установки ножа.
- Не перегружайте устройство слишком большим количеством резанного продукта, а также его сильным прижиманием (дожиманием).
- Используйте саморезку только для резания пищи.
- Не используйте саморезки для резания: сухого хлеба, мороженных продуктов, мяса с костями, фруктов с твёрдыми косточками (например, абрикосов, слив и др.), продуктов, завёрнутых в алюминиевую фольгу или фольгу из пластика.
- Для мытья корпуса не используйте агрессивные deterгенты в виде эмульсии, молочка, пасты и др. Они могут, среди прочего, удалить нанесённые информационные графические символы, такие как шкала, обозначения, предупредительные знаки и др.
- Для чистки ножа используйте мягкую щётку или кисточку.
- Не мойте металлические части в автоматических мойках. Агрессивные чистящие средства, используемые в этих устройствах, вызывают потемнение вышеуказанных частей. Мойте их вручную с использованием традиционных жидкостей для посуды.



## Указания

Информация о продукте и указания по эксплуатации

- Саморезка не предназначена для использования на предприятиях общественного питания.
- Саморезка должна эксплуатироваться с использованием скользящего стола подавателя (тележки) и прижима, разве что это невозможно в связи с размером и формой продукта.
- После окончания работы соединительный провод выньте из розетки электросети.
- Очищайте саморезку после каждого её использования.

## Технические характеристики

Технические характеристики указаны на щитке изделия.  
 Диапазон толщины резания: от 0 до 15 мм  
 Допустимое время непрерывной работы: 10 минут  
 Время перерыва перед повторным использованием: 30 минут  
 Шумность устройства ( $L_{WA}$ ): 75 dB/A  
 Саморезки типов: 294.5, 294.6 построены во II классе изоляции, не требуют заземления.

Саморезки ZELMER отвечают требованиям действующих норм.

Устройство отвечает требованиям директив:

- Устройство электрическое низкого напряжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Электромагнитная совместимость (EMC) – 2004/108/EC.

Изделие обозначено знаком CE на щитке.

## Типы саморезок ZELMER

Тип саморезки	Задатчик		Поднос		Столик			Тележка		Нож для ветчины
	Пласт-масса	Алюминий	Пласт-масса	Хромоникелевая жёсть	Стационарный	Складной	Косой стационарный	Пласт-масса	Хромоникелевая жёсть	
294.5 NP	+	–	+	–	+	–	–	+	–	○
294.5 NM	–	+	+	–	+	–	–	+	–	○
								– (silver line)	+	+
294.6	–	+	+	–	+	–	–	–	+	+

○ – дополнительное оснащение, которое можно приобрести в магазине

## Описание устройства

(Рис. А)

Саморезка для резания пищевых продуктов состоит из:

**Приводной системы, в состав которой входят:**

- 1 Корпус.
- 2 Столик с блокировкой тележки.
- 3 Кнопка выключателя с блокировкой.
- 4 Задатчик с поворотной ручкой для установки толщины резания.
- 5 Дисковой нож с зажимным держателем (для закрепления ножа в приводе), изготовленный из нержавеющей стали с зубчатой кромкой, который отличается жёсткостью и твёрдостью, а также позволяющий резать разные продукты с одинаково хорошим результатом.

**и остальных элементов:**

- 6 Тележки из пластмассы (с хромоникелевыми элементами для типов 294.5 NM-silver line, 294.6). Тележка является легко демонтируемой со столика саморезки.
- 7 Прижима, который предназначен для поддержания продуктов небольших размеров. Так же, как и теле-

жка, прижим защищает ладонь обслуживающего от доступа к крутящемуся ножу.

- 8 Приемного пластикового лотка, на который аккуратно складываются ломтики нарезанного продукта.
- 9 Ломтерезка тип 294.6 оснащена специальным ножом для нарезки ветчины.

## Подготовка саморезки к работе

(Рис. В)

Установите саморезку в месте, обеспечивающем её удобное обслуживание, поблизости от розетки электросети так, чтобы на выключатель можно было нажимать **большим пальцем левой руки**, а одновременно в правой держать продукт для резания или прижим, придерживающий этот продукт. Столешница должна быть сухой с хорошей прицепностью. Саморезка не может передвигаться во время работы.

- 1 Задатчик установите в положении, отвечающем установленной толщине резания, равной **0 мм**.
- 2 Согласно графической схеме, помещённой на столике, установите тележку в направляющую столика.
- 3 Придвиньте тележку к верхней поверхности столика, передом к линии с надписью „PUT ON”.



④ После попадания передней пары направляющих пазов в отверстия направляющих передвиньте тележку вперёд, вплоть до момента попадания в отверстия направляющих задней пары направляющих пазов.

⑤ Положите продукт, предназначенный для резания, на тележку.

⑥ На тележке закрепите прижим.

⑦ Установите требуемую толщину резания с помощью поворотной ручки в диапазоне от 0 до 15 мм.

⑧ Вставьте вилку соединительного провода в розетку электросети.

## Включение саморезки (Рис. С)

① Большим пальцем левой руки передвиньте блокату выключателя вперёд до упора.

② Отблокируйте выключатель, передвиньте кнопку вниз и включите ломтерезку.

③ Правой рукой прижать продукт, передвигая его вместе с тележкой (и прижимом) от себя до конца радиуса действия тележки, после чего вернуться и действия повторить в зависимости от предвиденного для нарезки количества ломтей или кромок.

## Советы относительно резания

- Продукт, предназначенный для резания, положите на тележку в положении, обеспечивающем получение кромок требуемой формы (например, наискось).

- Продукты слишком больших размеров (которые не помещаются на тележке) порежьте на меньшие части, которые легко можно дожимать прижимом, исключая тем самым опасность получения увечий от ножа.

- Перед резанием голландского сыра протрите нож мокрой тряпкой (избегайте контакта ладони с остриём). **Во время этого действия саморезка безусловно должна быть выключена.** Сыр не будет прилипать к ножу.

- Приблизительную толщину резания определяют символы, которые находятся около задатчика (хлеб, сыр, копчёности). Производитель саморезки рекомендует резать отдельные продукты следующим способом:

- хлеб на кромки толщиной ок. 10 мм,
- сыры и копчёности полутвёрдые (колбаса „Живецка“, „Яловцова“, „Краковска“) на кромки толщиной ок. 3 мм,
- ветчина, рулет на кромки толщиной ок. 2 мм,
- твёрдые копчёности, салями, сухую колбасу на кромки толщиной ок. 1 мм.

- О пригодности решает в значительной степени состояние ножа. Избегайте резания твёрдых продуктов. Это вызывает быстрое затупление ножа.

- **Нельзя использовать саморезку для резания:**

- замороженных продуктов, мяса с костями,
- фруктов с твёрдыми косточками, например, абрикосов, слив и др.,

- продуктов, завёрнутых в алюминиевую фольгу или фольгу из пластика.

## Чистка и консервация (Рис. D)

① После окончания работы выключите саморезку и выньте соединительный провод из розетки электросети.

② Регулировочной ручкой установите задатчик в положении, отвечающему установке толщины резания равной 0 мм. Такая установка защищает от случайного доступа к ножу.

- Саморезку после каждого использования следует почистить и вытереть насухо.

- Привод протрите влажной тряпкой с жидкостью для мытья посуды. **Нельзя погружать его в воду, а также мыть в проточной воде.**

- Особенно после резания: сыра, копчёностей и овощей вымойте элементы устройства:

- части из пластика мойте в тёплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды,
- металлические части мойте в горячей воде с добавлением жидкости для мытья посуды.

- Тщательно высушите помытые части.

- Если возникает необходимость тщательной чистки саморезки, следует сначала произвести демонтаж ножа, тележки и задатчика. Демонтаж этих частей производится способом, противоположным к их монтажу.

В случае демонтажа тележки со столика следует:

③ Передвинуть тележку по направляющих столика задней частью к линии с надписью „TAKE OFF“.

④ Вынуть наружу заднюю пару ведущих пазов тележки из отверстий направляющих столика.

⑤ Передвинуть тележку так, чтобы её передняя сторона поравнялась с линией с надписью „PUT ON“ и вынуть наружу переднюю пару ведущих пазов тележки из отверстий направляющих столика.

⑥ Нож демонтировать, поворачивая зажим вправо вплоть до упора и потянуть его „на себя“.

- После снятия ножа кисточкой следует удалить остатки продуктов, которые на нём накопились.

- Остатки жира или другие видимые загрязнения на ноже смойте щёткой под проточной водой, держа нож за зажим.

- После мытья очень осторожно вытрите нож насухо. Острие ножа является очень острым.

- Чистый нож вмонтируйте в корпус путём его установки в гнездо и поворота зажима ножа влево пока не почувствуете упор.

⑦ Задатчик демонтируйте, выкручивая регулировочную ручку саморезки до момента полного выдвижения задатчика из корпуса.

⑧ После чистки задатчика установите его в корпусе саморезки. Монтаж задатчика производится в обратной последовательности к демонтажу.

## Экология – забота о окружающей среде

Любой пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий или затрат.

Поэтому, картонные упаковки сдавайте в пункт сбора макулатуры, полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.



Отработанный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.

**Не выбрасывайте прибор вместе с отходами домашнего хозяйства!!!**

*Производитель не несёт ответственности за возможный ущерб, причинённый эксплуатацией устройства не по назначению или ненадлежащим обслуживанием.*

*Производитель оставляет за собой право модифицировать изделие в любое время, без предварительного уведомления, с целью приведения в соответствие с юридическими нормами, нормами, директивами или в связи с конструкторскими, торговыми, эстетическими или другими причинами.*

Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів Zelmer.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії Zelmer. Вони розроблені спеціально для цього продукту.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з експлуатації, приділяючи особливу увагу рекомендаціям щодо техніки безпеки. Збережіть інструкцію, щоб Ви могли користатися нею в процесі подальшої експлуатації приладу.

Скиборізка призначена для застосування у домашньому господарстві. За допомогою цього приладу можна швидко і без особливих зусиль нарізати хліб, копчені ковбаси, м'ясо без кістки, сир, овочі і фрукти.

### Рекомендації щодо безпечної та правильної експлуатації скиборізки

*Перед початком експлуатації приладу ознайомтесь із змістом усієї інструкції з експлуатації.*

*Слід переконатися, що наведені нижче вказівки зрозумілі.*



#### Небезпека! / Попередження!

Недотримання може призвести до травмування

- Забороняється вмикати пристрій з пошкодженням проводом живлення або корпусом.
- Якщо буде пошкоджений невід'єднувальний кабель живлення, то його повинен замінити виробник або спеціалізована ремонтна майстерня чи кваліфікована особа з метою уникнення виникнення небезпеки.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача. У разі виявлення дефектів, треба звернутися за порадою до спеціалізованого сервісного центру.
- Слід бути особливо обережним при використанні скиборізки в присутності дітей.
- Забороняється блокувати кнопку вимикача. Це може призвести до поранень користувача та пошкодження пристрою.
- Перед чищенням скиборізки слід обов'язково витягнути провід живлення з електророзетки.
- Не дозволяйте користуватися приладом особам (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.

- Не допускайте, щоб діти грали з приладом.
- Забороняється притискати малі продукти рукою.
- Щоб притиснути залишки продукту, що нарізається (напр. окраєць хліба) та маленькі шматочки (розміром до 60 мм) слід обов'язково використовувати дотискач.
- Перед заміною елементів або при контакті з частинами, які перебувають у русі під час експлуатації, слід вимкнути прилад та відключити його від електромережі.
- Слід зберегти особливу обережність знімаючи, миючи і монтуючи ніж.
- Включаючи скиборізку, слід звернути особливу увагу на правильне положення лівої долоні на корпусі та правильне натискання кнопки вимикача.
- Забороняється знімати рештки, що залишилися на ножі, при ввімкненому пристрої.



#### Увага!

Недотримання може призвести до пошкодження майна

- Забороняється витягати штепсель з електророзетки, тягнучи за провід.
- Скиборізку можна підключати лише до електромережі змінного струму 230 В.
- Забороняється занурювати скиборізку у воді та мити її під проточною водою.
- Звертайте увагу на провід живлення, який не повинен прилягати до гарячих поверхонь, напр. газових або електричних плит.
- Перед початком роботи необхідно перевірити, чи правильно встановлений ніж.
- Забороняється перевантажувати пристрій, подаючи надмірну кількість продукту або занадто сильно тиснути на дотискач.
- Скиборізку можна використовувати виключно для нарізання харчових продуктів.
- Забороняється використовувати скиборізку для нарізання: сухого хлібу, заморожених продуктів, м'яса з кістками, фруктів з твердими кістками (напр. абрикос, слив тощо), продуктів, загорнутих в алюмінієву фольгу або поліетиленову плівку.
- Для чищення корпусу не застосовувати їдкі миючі засоби (емульсії, креми, пасти тощо). Вони можуть пошкодити нанесені на корпус інформаційні графічні символи: шкали, позначки, застережні знаки тощо.
- Для чищення ножа слід використовувати м'які щіточки або пензлі.
- Забороняється мити металеві елементи в посудомийній машині. Їдкі миючі засоби, що застосовуються для цього, спричиняють потемніння. Тому металеві елементи слід мити вручну зі звичайною рідиною для миття посуду.



## Вказівки

Інформація про продукт і вказівки з експлуатації

- Скиборізка не призначена для використання в закладах громадського харчування.
- Користуватися скиборізкою слід за допомогою рухомого стола (візка) і дотискача, якщо це дозволяє розмір і форма продукту.
- Після завершення роботи вийміть кабель живлення із гнізда електромережі.
- Скиборізку слід чистити після кожного використання.

## Технічні параметри

Технічні параметри наведені на номінальній панелі пристрою.

Товщина нарізки від 0 до 15 мм

Допустимий час безперервної роботи 10 хвилин

Тривалість перерви перед повторним використанням 30 хвилин

Гучність пристрою ( $L_{WA}$ ): 75 дБ/А

Моделі скиборізки 294.5, 294.6 належать до II класу ізоляції, не вимагають заземлення.

Скиборізка "ZELMER" відповідає вимогам стандартів.

Пристрій відповідає вимогам директив:

- Електричний пристрій низької напруги (LVD) – 2006/95/ЕС.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/ЕС.

На номінальній панелі прилад позначений символом CE.

## Моделі хліборізок ZELMER

Модель скиборізки	Регулятор		Піднос		Столик			Візок		Ніж для в'язки продуктів
	Пласт-маса	Алюмінієвий сплав	Пласт-маса	Хромонікелева бляха	Стационарний	Складений	Скісний стационар-ний	Пласт-маса	Хромонікелева бляха	
294.5 NP	+	–	+	–	+	–	–	+	–	○
294.5 NM	–	+	+	–	+	–	–	+ (silver line)	+ (silver line)	○
294.6	–	+	+	–	+	–	–	–	+	+

○ – додаткове оснащення, можна купити в магазинах електрообутової техніки

## Опис пристрою

(Мал. А)

Скиборізка для нарізання продуктів складається з:

**Привідної системи, до складу якої входять:**

- 1 Корпус.
- 2 Столик з блокуванням візка.
- 3 Кнопка вимикача з блокуванням вимикача.
- 4 Регулятор з рукою-коліщатком для встановлення товщини нарізки.
- 5 Дисковий ніж із затисним тримачем (для кріплення ножа на приводі), виготовлений з нержавіючої сталі, що має зубчастий край, характеризується високою міцністю і твердістю та дозволяє нарізати різні продукти з однаково відмінним результатом.

**та інших елементів:**

- 6 Пластмасового візка (з хромонікелевими елементами – модель 294.5 NM-silver line, 294.6). Візок легко знімається зі столика скиборізки.
- 7 Дотискача, що служить для притримування продуктів невеликого розміру. Так як і візок, дотискач захищає долоню користувача від контактів з ножом, що обертається.

8 Таці, виготовлені з пластмаси, розміщені під час різання біля різальної машини так, щоб порізані шматки свobodно уклалися на ній.

9 Різальна машина тип 294.6, оснащена спеціальним ножом для шинки.

## Підготовка скиборізки до роботи

(Мал. В)

Скиборізку слід поставити в місці, що забезпечує її зручну експлуатацію, біля розетки електромережі таким чином, щоби вимикач можна було натискати великим пальцем лівої руки, а правою одночасно тримати продукт, який треба різати, або дотискач, що притримує цей продукт. Поверхня столу має бути сухою, з хорошим зчепленням – скиборізка не повинна рухатися під час роботи.

- 1 Встановити регулятор в положення, що відповідає товщині нарізки 0 мм.
- 2 Згідно з графічною схемою, намальованою на століку, вставити візок у напрямні столика.
- 3 Всунути візок до верхньої поверхні столика, передом до лінії з описом „PUT ON”.
- 4 Після співпадіння передньої пари напрямних шпонок

з напрямними виймками, слід просунути візок вперед до моменту співпадіння з виймками задньої пари шпонок.

- ⑤ Покласти на візок продукт, призначений для нарізання.
- ⑥ На візку становити дотискач.
- ⑦ Виставити бажану товщину нарізання від 0 до 15 мм за допомогою ручки-коліщатка.
- ⑧ Штепсель проводу живлення увімкнути в розетку.

### Запуск скиборізки

(Мал. С)

- ① Великим пальцем лівої руки пересунути блокування вимикача вперед до упору.
- ② Після збільшення блокади пересуньте вниз кнопку вимикача і включіть різальну машину.
- ③ Дотискаючи продукт правою рукою, слід пересувати його разом з візком (і дотискачем) від себе до кінця ходу візка, після чого повернутися назад, і повторювати процес в залежності від бажаної кількості нарізаних скибок.

### Поради щодо нарізання

- Продукт, призначений для нарізання, слід класти на візок в положенні, що забезпечить отримання скибок бажаної форми (напр. кісної).
- Продукти занадто великого розміру (що не поміщаються на візку) слід порізати на менші частини, котрі можна легко штовхати дотискачем, уникаючи таким чином небезпеки порізатися ножем.
- Перед нарізанням твердого сиру ніж слід протерти мокрою ганчіркою (уникаючи контакту долоні з лезом). **В цей момент скиборізка має бути обов'язково вимкнена.** Сир не буде приклеюватися до ножа.
- Орієнтовну товщину нарізання позначають символи, намальовані біля регулятора (хліб, сир, копчені ковбаси). Виробник скиборізки рекомендує такі варіанти нарізання окремих продуктів:
  - хліб скибками товщиною бл. 10 мм,
  - сири і напівтверді ковбаси (ковбаси: живецька, ялівцева, краківська) – скибками товщиною бл. 3 мм,
  - шинку, рулет скибками товщиною бл. 2 мм,
  - тверді ковбаси, салами, суху краківську скибками товщиною 1 мм.
- Ефективність пристрою в значній мірі визначає стан ножа. Слід уникати нарізання твердих продуктів. Це призводить до швидкого отупіння ножа.
- **Забороняється застосовувати скиборізку для нарізання:**
  - заморожених продуктів, м'яса з кістками,
  - фруктів з твердими кісточками (абрикосів, слив тощо),
  - продуктів, загорнутих у алюмінієву фольгу або поліетиленову плівку.

### Чищення і консервація

(Мал. D)

- ① Вимкнути скиборізку і витягнути провід живлення з електророзетки.
- ② За допомогою коліщатка встановити регулятор в положення, що відповідає товщині нарізки 0 мм. Таке положення захищає від випадкового контакту з ножем.
  - Щоразу після використання скиборізки слід вичистити і витерти на сухо.
  - Привід протерти вологою ганчіркою з рідиною для миття посуду. **Забороняється занурювати привід у воду або мити його під проточною водою.**
  - Особливо після нарізання: сиру, ковбас і овочів помити елементи пристрою:
    - пластмасові елементи слід мити у теплій воді з рідиною для миття посуду,
    - металеві елементи - у гарячій воді з рідиною для миття посуду
  - Добре висушити вимиті елементи.
  - В разі необхідності ретельного чищення скиборізки слід попередньо демонтувати ніж, візок та регулятор. Демонтаж відбувається у зворотній послідовності монтажу.

У випадку демонтажу візка зі столика:

- ③ Підтягнути задню частину візка по напрямних столика до лінії з написом „TAKE OFF”.
- ④ Витягнути назовні задню пару напрямних шпонок візка з напрямних виймок столика.
- ⑤ Посунути візок так, щоб його перед зрівнявся з лінією з написом „PUT ON” і витягнути назовні передню пару напрямних шпонок візка з напрямних виймок столика.
- ⑥ Демонтувати ніж, повертаючи тримач вправо до упору, і потягнувши його “до себе”.
  - Після демонтажу ножа пензликом усунути рештки продуктів, що залишилися на ньому.
  - Рештки жиру або інші забруднення на ножі слід мити щіточкою під проточною водою, тримаючи ніж за тримач.
  - Після миття дуже обережно витерти ніж досуха.
  - Чистий ніж встановити на корпус, вставляючи його у гніздо і повертаючи тримач ножа вліво до відчутного упору.
- ⑦ Регулятор демонтується шляхом відкручування ручки-коліщатка скиборізки до моменту повного витягання регулятора з корпусу.
- ⑧ Після чищення регулятора встановити його на корпус скиборізки. Монтаж відбувається у зворотній послідовності демонтажу.

## Екологія – давайте дбати про довкілля!

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури та викинути поліетиленові пакети у контейнер для пластмаси.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

**Забороняється викидати разом з комунальними відходами!!!**

## Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватися у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упаковок виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатися у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(П) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

*Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені застосуванням пристрою не за призначенням або неправильною експлуатацією.*

*Виробник залишає за собою право у будь-який момент, без попереднього повідомлення, змінювати конструкцію приладу з метою забезпечення його відповідності нормативним актам, стандартам, директивам, а також з конструкційних, комерційних, естетичних та інших причин.*

## Dear Customers!

Congratulations on your choice of Zelmer electric kettle, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best results, we recommend using only original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read the instruction manual carefully. Pay particular attention to safety instructions. Keep this instruction, so that you may be able to use it later. The slicer is designed to use in the house-hold. With his equipment you can quickly and effortlessly slice bread, cured meat, meat, cheese, fruit and vegetables.

### Instructions for safety and proper use of the slicer

*Read this entire manual carefully before using the appliance.*

*Make sure that you understand the below safety precautions.*



#### **Danger! / Warning!**

Risk of injury

- Do not start operating the device if the power main is damaged or the casing is noticeably damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Exercise special caution while using the slicer in the presence of children.
- Never block the switch button. It poses a risk of injury as well as device damage.
- Before cleaning the slicer always disconnect the connecting cord.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not press small products with your hand.
- Use only the clamp to press on ends of sliced product (e.g. end slices of bread) and small pieces (up to 60 mm).
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.

- Exercise special caution while dismantling, cleaning and installation of the knife.
- Turning the slicer on pay special attention to proper position of left hand on the casing and proper pressing the switch button.
- Do not remove the leftovers from the knife when the device is on.



#### **Warning!**

Risk of property damage

- Do not pull the plug out the socket by the cord.
- The slicer may only be connected to alternating current 230 V.
- Do not immerse the slicer in water and do not clean it with running water.
- Pay attention to connecting cord, which should not touch warm surfaces, e.g. electric or gas cookers.
- Check whether the knife is properly installed before you start to work.
- Do not overload the device with excessive load of sliced product or hard pressing (with a clamp).
- Use the slicer only for food.
- Do not use the slicer to slice: stale bread, frozen food, meat with bones, fruit with hard stones (apricots, plums, etc.), products wrapped in foil or plastic wrap.
- Do not use aggressive detergents such as emulsion, milk or polish to clean the casing. They may, among other things, remove information graphical symbols such as scales, markings, warning signs.
- Use soft brush to clean the knife.
- Do not wash the metal parts in dishwasher. Aggressive cleaning substances used in dishwashers cause darkening of those parts. Clean the parts manually with traditional washing-up liquids.



#### **Tip**

Product information and tips on use


- The slicer is not intended to use in cafeterias or restaurants.
- The slicer must be used together with sliding table feeder (carriage) and clamp, unless it is impossible because of the product's shape and size.
- After finishing work disconnect the connecting cord.
- Clean the slicer after every use.

## ZELMER Slicer types

Slicer type	Regulator		Tray		Table			Carriage		Ham knife
	Material	Aluminium	Material	Chromium-nickel sheet	Constant	Folding	Oblique constant	Material	Chromium-nickel sheet	
294.5 NP	+	—	+	—	+	—	—	+	—	○
294.5 NM	—	+	+	—	+	—	—	+ (silver line)	+ (silver line)	○
294.6	—	+	+	—	+	—	—	—	+	+

○ – additional equipment, which you can buy in shops

### Technical data

Technical parameters are given on product data plate.  
 Thickness slice range from 0 to 15 mm  
 Maximum uninterrupted working time 10 minutes  
 Break time before repeated use 30 minutes  
 Noise of device ( $L_{WA}$ ): 75 dB(A)  
 Slicer types: 294.5, 294.6 are build in isolation class II, they do not require ground. 

ZELMER slicers meet the requirements of binding norm.

The device is in agreement with the following directives:

- Low voltage electrical device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electro-magnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The device is marked with CE sign on data plate.

### Device description (Fig. A)

The food slicer consists of:

**Driving system which includes:**

- 1 Body.
- 2 Table with carriage blockade.
- 3 ON/OFF switch including the switch lock.
- 4 Regulator with a crank to regulate the thickness of slicing.
- 5 Circular knife with clamp handle (for mounting the knife in a drive) made from stainless steel, with serrate edge, very stiff and hard, which can slice different products with equally good effect.

**and other components:**

- 6 Plastic carriage (with chromium-nickel elements for types 294.5 NM-silver line, 294.6). The carriage can be easily removed from slicer table.
- 7 Clamp, that serves for holding small products. Similarly to carriage, the clamp protects user's hand from rotating knife.
- 8 Plastics tray, located during slicing next to the slicer, so that the cut slices can easily lay on it.
- 9 The slicer type 294.6 is equipped with special knife for slicing ham.

### Preparing the slicer for work (Fig. B)

Put the slicer in a place comfortable to operate it, near the socket, so that the switch button can be pressed with **left thumb**, and a product or the clamp can be held in right hand. Kitchen countertop should be dry and have good grip. The slicer cannot move while working.

- 1 Set the regulator in a position corresponding to thickness of slicing **0 mm**.
- 2 According to graphical scheme shown on the table insert the carriage into table guides.
- 3 Move the carriage closer to upper surface of the table, face to the line with „**PUT ON**” inscription.
- 4 After falling the front pair of leading keys into guides' apertures, move the carriage forward until the back pair of leading keys falls into guides' apertures.
- 5 Put the product on the carriage.
- 6 Install the clamp on the carriage.
- 7 Set the required thickness of slicing within the range 0-15 mm using the crank.
- 8 Put the plug of connecting cord into socket.

### Starting the slicer (Fig. C)

- 1 Push the switch blockade forward with left thumb until resistance.
- 2 After the lock is released move down the ON/OFF switch and switch on the slicer.
- 3 Pressing the product with right hand move it together with the carriage (and clamp) from you until the end of carriage range, move it back and repeat the activity as many times as many slices you want to have.

### Directions for slicing

- Put the product on the carriage in such position so as to obtain slices of required shape (e.g. obliquely).
- Too big products (which cannot be placed on the carriage) cut into smaller parts, which may be easily pushed with a clamp, what eliminates the risk of injury from the knife.



- Before slicing cheese wipe the knife with wet cloth (avoiding touching the knife with your hands). **During wiping the slicer must always be disconnected.** Cheese will not stick to the knife.
- Approximate thickness of slicing is defined by symbols next to the regulator (bread, cheese, cured meat). Manufacturer of the slicer recommends slicing products as follows:
  - bread into slices about 10 mm thick,
  - cheese and semi-soft cured meats into slices about 3 mm,
  - ham, ham sausage into slices about 2 mm thick,
  - hard cured meats, salami into slices about 1 mm thick.
- Usability of the device is mostly based on knife condition. Avoid slicing hard products as it causes quick blunting of the knife.
- **The slicer must not be used for slicing:**
  - frozen food, meat with bones,
  - fruit with hard stones e.g. apricots, plums, etc.,
  - products wrapped in foil or plastic wrap.
- Wash remnants of fat or other stains visible on the knife using brush and running water holding the knife by the handle.
- Dry the knife carefully after washing. **Knife blades are very sharp.**
- Install the clean knife into the body by putting it into socket and turning knife handle left until noticeable resistance.

⑦ Disassembly the regulator by removing slicer crank until the regulator slides away from the body.

⑧ After cleaning the regulator install it to the slicer's body. Disassembly of the regulator is done in reverse order than the assembly.

## Cleaning and maintenance (Fig. D)

① After finishing work turn the slicer off and disconnect the connecting cord.

② Set the regulator in a position corresponding to thickness of slicing 0 mm. Such setting prevents from accidental access to the knife.

- After every use the slicer should be cleaned and dried.
- Wipe the drive with damp cloth and washing-up liquid. **It must not be immersed in water or washed in running water.**
- After slicing cheese, cured meats and vegetables especially wash the following elements:
  - Plastic parts wash in warm water and washing-up liquid,
  - Metal parts wash in hot water and washing-up liquid.
- Dry the washed parts carefully.
- If the slicer should be thoroughly cleaned you must first disassemble the knife, carriage and regulator. Disassembly is done in reverse order than the assembly.

To disassembly the carriage from the table you should:

③ Move the carriage closer back along the table guides until the line with „TAKE OFF” inscription.

④ Take out the back pair of carriage leading keys from table guide apertures.

⑤ Move the carriage so that its front is on the line with „PUT ON” inscription and take out the front pair of carriage leading keys from table guide apertures.

⑥ Dismantle the knife turning the handle right until resistance and pull it towards yourself.

- After dismantling the knife you should remove the leftovers with a brush.

## Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



**Do not dispose into the domestic waste disposal!!!**

*The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling.*

*The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.*

---

# Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.